

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 07/11/14)





TDO150SS

Stainless Steel Triple Burner Kettle Buffet | Parrilla de Acero Inoxidable con Tres Quemadores Tipo Buffet | Buffet triple marmite en inox

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes



ENGLISH

Make everyday a party!
Visit **www.nostalgiaelectrics.com** for more fun products.

CONTENTS

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.



This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz, 500 Watts x 3, ETL Approved

ENGLISH

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the ceramic cooking pots.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by young children nor the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs nor appliance in water or any other liquid.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
6. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
7. When any appliance is used by or near children, adult supervision is strongly recommended.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.
9. DO NOT overload wall outlet or extension cords as this can result in a risk of fire or electric shock.
10. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
11. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
12. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

13. To reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord, a short power supply cord is provided.
14. It is NOT recommended to use an extension cord with this appliance.
15. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
16. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials.
17. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
18. Extreme caution must be used when putting on and taking off the glass lids.
19. DO NOT let cord hang over the edge of countertop or touch hot surfaces.
20. Always use an oven mitt or pot holder when using this appliance, as it gets very hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

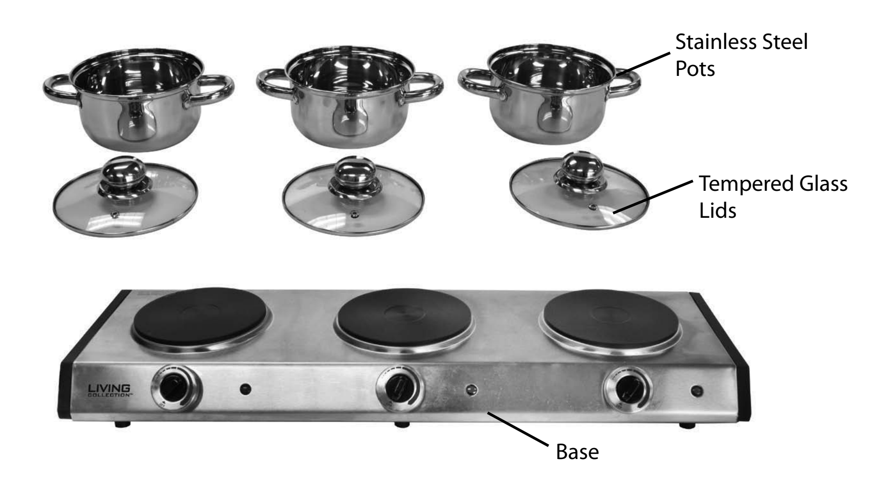
Thank you for purchasing the TRIPLE BURNER KETTLE BUFFET from Nostalgia Electrics.™ The multiple cooking options of this versatile unit will meet any home entertainer's needs. Warm and serve, slow cook or use the Pots to cook your family's favorite meals in the oven and transfer directly to the heated base. The variety of meals that can be created using the TRIPLE BURNER KETTLE BUFFET are virtually endless, making this a must-have item for every modern household. Three cooking pots allow you to make side dishes, entrees and dessert simultaneously.

Features include:

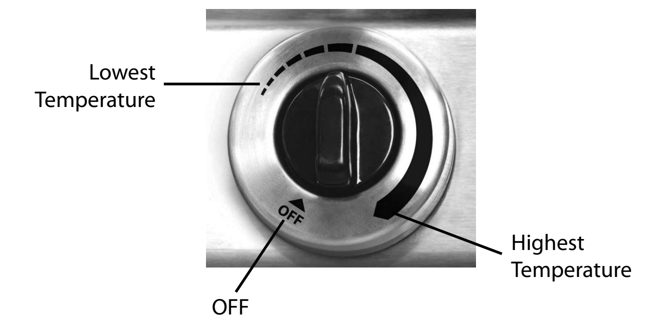
- Three 1.5-quart stainless steel cooking pots with riveted handles.
- Clear, tempered glass lids for easy viewing.
- Stay-cool knobs and handles.
- Each pot has its own thermostat.
- Oven-safe Pots.
- Cook slowly and keep warm while serving.
- Contemporary, elegant stainless steel design.

ENGLISH

PARTS & ASSEMBLY



TEMPERATURE CONTROL POSITIONS



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a non-abrasive, damp cloth and dry.
2. Prepare the ingredients for the food to be cooked. See the Recipes section for meal ideas.
3. Find a clean, dry, non-slippery, level surface near an electrical outlet.
4. Allow about eight inches of cleared space all around the exterior of the unit.
5. Plug the power cord into the wall outlet.
6. Place Pots on the burners on Base.
7. Add food to the Pots and cover with Lids. DO NOT fill Pots more than $^{2}/_{3}$ full with food.
8. Adjust thermostats to desired cooking temperature.
9. To ensure even heating, do not lift Lids during the first 2 hours of cooking. Frequently lifting the lids allows heat to escape and prevents food from cooking properly.
10. NEVER leave the appliance unattended.
11. Always wear oven mitts or use pot holders while using the TRIPLE BURNER KETTLE BUFFET to prevent burns.
12. The cooking time depends on the dish that is being made.
13. The Pots are oven-safe. You may use them to cook foods in your oven. Once cooking is complete, use oven mitts or pot holders to transfer the Kettle(s) to the Base. Keep warm over lowest setting.
14. ⚠ To avoid scalding, lift glass Lid off Kettle carefully while using oven mitt or pot holder. Point the Lid away from face and hands while opening and allow water to drip into the removable cooking pot.
15. Remove foods from the Pots using plastic or wooden spoons. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the cooking pots.
16. Keep cooked foods warm by setting thermostats on the lowest setting.
17. Before unplugging the appliance, make sure the thermostats are turned OFF to prevent any sparking from the outlet.
18. Once the appliance is completely cool, remove the stainless steel Pots to empty and clean.

ENGLISH

HELPFUL TIPS



NEVER leave the appliance unattended while operating.

- Unit will get very HOT. Always use pot holders or oven mitts when cooking with this appliance.
- Even when turned OFF and unplugged, the TRIPLE BURNER KETTLE BUFFET Base top surface may remain hot for some time after using; allow unit to cool before cleaning or storing.
- NEVER use a scouring pad or other abrasive sponges or cloths on this unit, as this will scratch the appliance.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your TRIPLE BURNER KETTLE BUFFET by following these simple instructions:

- Turn all thermostats to the OFF position.
- Unplug cord from the wall outlet.
- Allow unit to cool completely.
- Once unit is completely cool, remove all Lids and Stainless Steel Pots.
- Clean Stainless Steel Pots and Lids in warm, soapy water. Rinse and dry.
- Wipe the buffet surface and Base with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- To prolong the life of your appliance, never stack objects other than food on the surface of the buffet or in the stainless steel Pots and never use a metal spoon to stir or serve foods.
- Never put the appliance in a dishwasher, nor immerse in water. Always keep the cord away from water.

It is that simple!

RECIPES

Use your favorite ingredients to create a variety of delicious meals using the TRIPLE BURNER KETTLE BUFFET. Main dishes, desserts and sides can be cooked simultaneously, saving both time and effort in the kitchen.

The variety of meals and foods that can be cooked with the TRIPLE BURNER KETTLE BUFFET is virtually endless. Make stews, appetizers, desserts and more!

Be creative and ENJOY your TRIPLE BURNER KETTLE BUFFET!

ENGLISH

CHEESY ARTICHOKE DIP

- 8-oz. Shredded Mozzarella Cheese
- ½ Cup Grated Parmesan Cheese
- ½ Cup Mayonnaise
- ½ Cup (about 4-oz.) Artichoke Hearts, drained and chopped
- 1 Tsp. Grated Onion, optional
- Chopped Green Onion, optional

Mix ingredients together in Kettle. Bake in preheated 350º oven for 20-30 minutes **or** on Base on medium-high for about 1 hour.

Sprinkle with chopped green onion if desired.

Serve with carrot sticks, celery, cubes of crusty bread or assorted crackers.

BBQ MEATBALLS

- 2 Pounds Lean Ground Beef
- 2 Tsp. Worcestershire Sauce
- $^{2}/_{3}$ Cup Evaporated Milk
- 1 Envelope Dry Onion Soup Mix

SAUCE:

- 2 Cups Ketchup
- ¾ Cup Brown Sugar, packed
- 1 Tbsp. Worcestershire Sauce

Mix beef, 2 teaspoons Worcestershire sauce, evaporated milk and soup mix. Shape into walnut-sized balls.

Broil 4 inches from broiler for 12 minutes, or until meatballs are browned and cooked through, turning frequently to prevent burning.

Mix sauce ingredients and bring to a boil; simmer for 10 minutes.

Add meatballs to Kettle and pour sauce over. Place Kettle on Base and set temperature to low.

Makes about 50 meatballs.

ENGLISH

CHILI CHEESE DIP

- 1 Tbsp. Vegetable Oil
- ½ Cup Onion, chopped
- 2 (4-oz. each) Cans Chopped Mild Green Chile Peppers
- 1 (14.5-oz.) Can Mexican-style Stewed Tomatoes
- 1 Pound Pasteurized Prepared Cheese, shredded or cubed

Heat oil in a skillet; sauté onion until tender.

Add chile peppers and tomatoes; bring to a boil. Add cheese.

Pour mixture into Pots and place on Base. Heat on medium-low for 2 hours.

Serve with tortilla chips.

JAMBALAYA

- 1 Pound Boneless Chicken, cubed
- 10-oz. Andouille Sausage, sliced
- ½ Cup White Onion, chopped
- 1 Green Bell Pepper, chopped
- 1 (28-oz.) Can Stewed Tomatoes
- 1 Cup Chicken Broth
- ¼ Cup Water
- ¼ Cup White Wine Vinegar
- 2 Tsp. Oregano
- 2 Tsp. Parsley
- 2 Tsp. Cajun Seasoning
- 1 Tsp Cayenne Pepper
- 1 Pound Shrimp, cooked
- 2 Cups Long Grain White Rice, cooked

In Kettle, combine chicken, sausage, onion and bell pepper.

Add tomatoes, chicken broth, water, vinegar, oregano, parsley, Cajun seasoning and cayenne pepper. Stir.

Cover and cook on medium setting for 6 to 8 hours, or on high setting for 3 to 4 hours.

About 30 to 45 minutes before serving, add cooked shrimp and hot cooked rice; heat thoroughly and stir well.

TERIYAKI CHICKEN WINGS

- 3 Pounds Chicken Wings (about 16 wings)
- 1 Large Onion, chopped
- 1 Cup Soy Sauce
- 1 Cup Brown Sugar
- 2 Tsp. Ground Ginger
- 2 Cloves Garlic, minced
- ¼ Cup Dry Sherry

Rinse chicken wings; pat dry. Cut off and discard wing tips then cut each wing at the joint to make two sections.

Sprinkle wing pieces with salt and pepper; place wings on an lightly oiled broiler pan. Broil about 4 inches from the heat for 10 minutes on each side, or until chicken wings are nicely browned. Transfer chicken wings to Kettle.

In a bowl, combine chopped onion, soy sauce, brown sugar, ginger, garlic and sherry. Mix well.

Pour sauce over chicken wings. Cover and cook on medium-low for 4 to 5 hours or medium-high for 2 to 2½ hours. Stir wings once about halfway through cooking.

Serve directly from slow cooker, keeping temperature on low setting.

Makes about 32 wing pieces.

CHEESY POTATO & CHIVE SOUP

- 4 Large Potatoes, peeled and sliced
- 4 Cups Chicken Stock, plus more as needed
- 1 Large Clove Garlic
- 1 Cup Shredded Sharp Cheddar Cheese, or a mixture of sharp Cheddar and smoked Gouda
- ¼ Cup Fresh Chives, chopped
- Salt and Freshly Ground Black Pepper
- 1 Cup Heavy Cream, Half-and-Half, or Sour Cream, optional
- ¼ Cup Crumbled Sharp Cheddar Cheese, for garnish

Place the potatoes and 1 cup of the stock in Kettle. Cover and cook on medium-high for 2 hours, or until the potatoes are just tender.

Transfer ²/₃ of the potatoes to a food processor or blender, along with the cooking liquid. Add the garlic. Blend to the desired consistency (a blender will yield a smoother texture, a food processor a chunkier consistency).

Return the potato purée to the Kettle and stir in shredded cheese, remaining ²/₃ cup stock and chives. Cover and cook on medium-low for 30 minutes, or until the soup is well heated. Add extra stock or water if the soup is too thick. Break up the whole potato slices with a fork to achieve a texture that suits you. Season with salt and pepper. Stir in the cream just before serving.

Ladle into soup bowls and sprinkle with the crumbled cheese. Serve immediately.

ENGLISH

BEEF STROGANOFF

- 3 Pounds Beef Round Steak, ½ inch thick
- ½ Cup Flour
- 2 Tsp. Salt
- ⅛ Tsp. Pepper
- ½ Tsp. Dry Mustard
- 2 Medium Onions, thinly sliced and separated into rings
- 2 (4-oz. each) Cans Sliced Mushrooms, drained (or 8-oz. fresh sliced mushrooms)
- 1 (10.5-oz.) Can Condensed Beef Broth
- 2 to 4 Tbsp. Dry White Wine, optional
- 1½ Cup Sour Cream
- ¼ Cup Flour

Trim all excess fat from steak and cut into 3 inch strips about ½-inch wide.

Combine ½ cup flour, the salt, pepper and dry mustard; toss with steak strips to coat thoroughly. Place coated steak strips in Kettle; stir in onion rings and mushrooms.

Add beef broth and wine; stir well. Cover and cook on medium-low setting for 8-10 hours.

Before serving, combine sour cream with ¼ cup flour; stir into Kettle.

Serve with hot cooked rice or noodles.

HOME-STYLE CHICKEN & STUFFING

- ½ (10.5-oz.) Can Cream of Chicken with Herbs Soup
- ½ (10.5-oz.) Can Cream of Celery Soup
- ¼ Cup Dry White Wine or Chicken Broth
- ½ Tsp. Dried Parsley
- ½ Tsp. Dried Thyme
- ¼ Tsp. Salt
- Dash Black Pepper
- 3 to 4 Boneless Skinless Chicken Breast Halves
- 1 to 1½ Cups Seasoned Stuffing Crumbs (about 6-oz.)
- 2 Tbsp. Butter, melted

In a medium bowl, combine the soups, wine or broth, parsley, thyme, salt, and pepper.

Wash chicken and pat dry.

Lightly grease Kettle. Sprinkle about ½ cup of the stuffing crumbs over the bottom of the Kettle and drizzle with about ½ tbsp. of the butter.

Top with half of the chicken, then half of the remaining stuffing crumbs. Drizzle with half of the remaining butter and spoon half of the soup mixture over that.

Repeat with remaining chicken, stuffing crumbs, butter, and soup mixture.

Cover and cook on medium setting for 5 to 7 hours, or until chicken is cooked through.

ENGLISH

BEEF STEW

- ¼ Cup All-Purpose Flour
- ½ Tsp. Kosher Salt
- ½ Tsp. Ground Black Pepper
- 1 Tsp. Onion Powder
- ½ Tsp. Garlic Powder
- 1 Pounds Beef Stew Meat, cut into 1 inch chunks
- 1½ Cups Potatoes, peeled and diced, cut into 1 inch pieces
- ¾ Cup Carrot, diced
- 1½ Cups Beef Broth
- ½ Tsp. Worcestershire Sauce
- 1 Bay Leaf

Mix flour, kosher salt, black pepper, onion powder, and garlic powder together in a large plastic bag.

Add beef stew chunks, coating well.

Place coated meat into ceramic slow cooker pot.

Top meat with potatoes and carrots.

Mix together beef broth and worcestershire sauce, and pour over potatoes.

Top with bay leaf and cover.

Cook on medium for 6 hours.

After cooked, remove bay leaf and stir to combine meat and vegetables.

POT ROAST

- 1 Can Condensed Cream of Mushroom Soup
- ½-oz. Dry Onion Soup Mix
- ¾ Cup Water
- 2 Pounds Pot Roast
- Cracked Pepper, to taste

In ceramic slow cooker pot, combine cream of mushroom soup, dry onion soup mix and water.

Place pot roast in ceramic slow cooker pot and stir until well coated with soup mixture. Season with pepper.

Cook on high setting for 3 to 4 hours or on medium setting for 8 to 9 hours.

Yield: 6 Servings

ENGLISH

APPLE COBBLER

- ½ Cup All-Purpose Flour
- ¼ Cup Light Brown Sugar
- ¼ Cup White Sugar
- ¼ Tsp. Ground Cinnamon
- 1/8 Tsp. Ground Nutmeg
- Tiny Pinch of Salt
- ¼ Cup Butter, cut into pieces
- ½ Cup Chopped Walnuts
- 2 Tbsp. and 2 Tsp. White Sugar, or to taste
- 1½ Tsp. Cornstarch
- ¼ Tsp. Ground Ginger
- ¼ Tsp. Ground Cinnamon
- 3 Cups Apples, peeled, cored and chopped
- 1 Tbsp. Lemon Juice

Mix flour, brown sugar, ¼ cup of white sugar, ¼ teaspoon cinnamon, nutmeg, and salt together in a bowl.

Combine butter with the flour mixture using fingers or a fork until coarse crumbs form. Stir in walnuts and set aside.

In a separate bowl, whisk together remaining sugar, cornstarch, ginger, and ¼ teaspoon cinnamon.

Place the apples in a slow cooker. Stir in the cornstarch mixture; toss with lemon juice.

Sprinkle the walnut crumb topping on top.

Cover and cook on high for 1 to 2 hours or medium for 3 to 4 hours, until apples are tender. Partially uncover the slow cooker to allow the topping to harden, about ½ hour.

Yield: 4 Servings

RICE PUDDING

- ½ Cup Uncooked, Short Grain White Rice
- ½ Cup White Sugar
- 12-oz. Evaporated Milk
- 1 Tsp. Vanilla
- 1 Cinnamon Stick
- 1 Tsp. Ground Nutmeg

Put all ingredients (rice, sugar, evaporated milk, vanilla, cinnamon stick, and nutmeg) into a ceramic cooking pot.

Cover, and cook on medium setting for 2 hours, stirring every 30 minutes.

Add another ½ cup of water or milk and cook on high setting for an additional 1 hour.

Remove cinnamon stick and serve warm.

Yield: 4 Servings

RETURNS & WARRANTY

ENGLISH

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

TRIPLE BURNER KETTLE BUFFET / TDO150SS

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com. This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgiaelectrics.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite **www.nostalgiaelectrics.com** para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.



Este símbolo le previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán antecedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:
120 Volts, 60 Hz, 500 Watts x 3, Aprobado por ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja el aparato o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo en el aparato.
4. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras está en uso.
5. NUNCA coloque algo que no sea lo que se quiere cocinar sobre las ollas de cerámica.
6. Desenchufe el aparato del toma corriente cuando no está en uso y para su limpieza.
7. NO coloque el aparato en el lava vajillas.
8. Mantenga fuera del alcance de los niños.
9. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no está destinado a ser usado por niños pequeños o personas con dificultades cognitivas sin supervisión.
11. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES



Cuando utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO toque las superficies calientes. Utilice agarraderas o guantes.
3. NO use en el exterior. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
4. Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni otro líquido.
5. NO opere el aparato con un cable o enchufe dañado, en caso de que el aparato funcione incorrectamente o si se cae o está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, o a un taller para su ajuste eléctrico o mecánico.
6. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no hayan sido provistos con la unidad. Los mismos pueden ocasionar lesiones.
7. Cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos, se recomienda la supervisión de un adulto.
8. NO lo coloque sobre una hornalla a gas o sobre un quemador eléctrico caliente, ni cerca de ellos y tampoco dentro de un horno caliente.
9. NO sobrecargue la toma de corriente o las extensiones ya que puede ocasionar incendios o electrocusiones.
10. Este aparato no debe usarse para fines diferentes a los indicados en las instrucciones que acompañan este aparato.
11. No deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.
12. Desenchufe del toma corriente cuando no está en uso y antes de retirar partes para su

limpieza. Deje enfriar antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar el aparato.

13. Para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo, el dispositivo cuenta con un cable de corriente corto.

14. NO se recomienda utilizar una extensión con este aparato.

15. Debe tener extremo cuidado al mover el aparato con comida caliente.

16. Al utilizar este aparato, proporcione un espacio adecuado sobre y a los lados para la circulación del aire. No opere este aparato cerca de cortinas, tapices, textiles, toallas o cualquier otro material flamable.

17. No intente dar mantenimiento a este aparato usted mismo, ya que el abrir o quitar las partes puede exponerlo a voltajes peligrosos u otros riesgos. Deje el mantenimiento en manos de personal de servicio calificado.

18. Extreme precauciones al poner y quitar las tapas de vidrio.

19. NO permita que el cable cuelgue sobre la orilla de la parrilla o este en contacto con superficies calientes.

20. Siempre utilice guantes o agarraderas al utilizar este aparato, ya que se calienta mucho.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

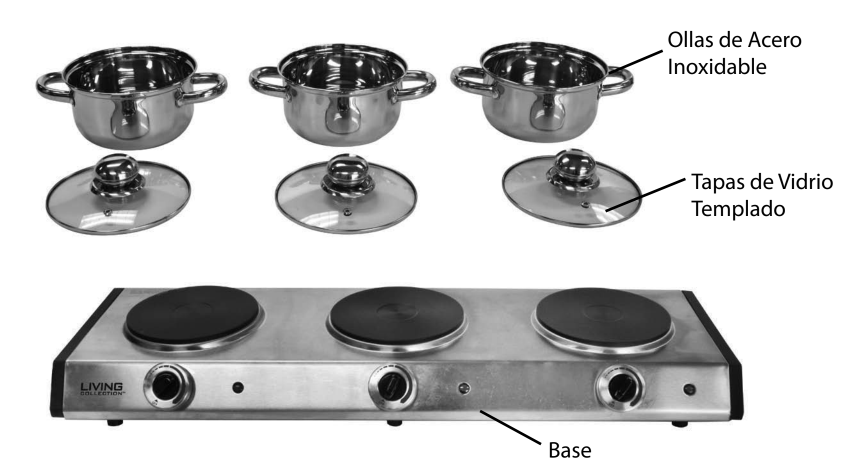
INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la PARRILLA DE TRES QUEMADORES TIPO BUFFET de Nostalgia Electrics™ Las múltiples opciones de cocina de esta versátil unidad cubrirán las necesidades de cualquier anfitrión. Caliente y sirva, cocine a fuego lento o utilice las ollas para cocinar las comidas favoritas de su familia en el horno y ponerlas directamente a la parrilla de calentamiento. La variedad de comidas que pueden ser creadas utilizando la PARRILLA DE TRES QUEMADORES TIPO BUFFET son interminables, lo que hace que este aparato sea indispensable en cualquier casa moderna. Las tres ollas le permiten cocinar guarniciones, entradas y postres al mismo tiempo.

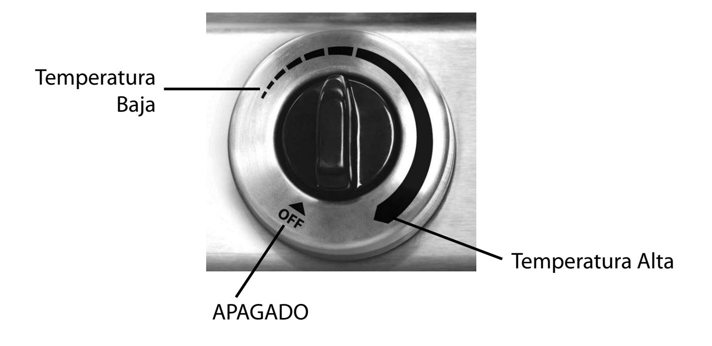
El aparato incluye:

- Tres ollas de acero inoxidable de 1.5-cuartos con agarraderas remachadas.
- Tapas transparentes, de vidrio templado para una mejor visualización.
- Perillas y agarraderas de materiales que se mantienen fríos.
- Cada olla cuenta con su propio termostato.
- Ollas seguras para hornear.
- Cocine a fuego lento y mantenga calientes los alimentos mientras los sirve.
- Diseño en acero inoxidable contemporáneo y elegant.

PIEZAS Y ENSAMBLAJE



POSICIONES PARA EL CONTROL DE LA TEMPERATURA



ESPAÑOL

CÓMO FUNCIONA

1. Antes del primer uso, lave todas las superficies con un trapo húmedo no abrasivo y seque.
2. Prepare los ingredientes para los alimentos que se van a cocinar. Vea la sección de Recetas sobre algunas ideas de alimentos.
3. Encuentre una superficie nivelada, limpia, seca, antirresbalante y cerca de una toma de corriente.
4. Deje un espacio de aproximádamente ocho pulgadas al rededor del exterior de la unidad.
5. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
6. Coloque las ollas sobre los quemadores de la parrilla.
7. Agregue los alimentos en las ollas y cubra con las tapas. NO llene las ollas a más de 2/3 de su capacidad con los alimentos.
8. Ajuste el termostato a la temperatura de cocinado deseada.
9. Para asegurar un calentamiento uniforme, no levante las tapas durante las primeras 2 horas de cocinado. Si levanta las tapas frecuentemente, el calor se escapa y la comida no se cocina adecuadamente.
10. NUNCA deje el aparato sin supervisión.
11. Siempre utilice guantes o agarraderas al usar la PARRILLA DE TRES QUEMADORES TIPO BUFFET para evitar quemaduras.
12. El tiempo de cocinado depende del platillo que se este preparando.
13. Las ollas son seguras para el horneado. Puede utilizarlas para cocinar alimentos en su horno. Una vez que se termine de cocinar, utilice guantes o agarraderas para mover la(s) olla(s) a la parrilla. Mantenga caliente con la temperatura baja.
14. ⚠ Para evitar que hierva, levante la tapa de vidrio de la olla cuidadosamente utilizando guantes o agarraderas. Coloque la tapa lejos de la cara o manos al retirarla y deje que el agua caiga dentro de la olla.
15. Retire la comida de las ollas utilizando cucharas de plástico o madera. NO utilice utensilios de metal, ya que pueden rayar y dañar las ollas de cocinado.
16. Mantenga los alimentos calientes colocando los termostatos en la posición mas baja.
17. Antes de desconectar el aparato, asegúrese de que los termostatos estén en la posición de APAGADO para prevenir alguna chispa en la toma de corriente.
18. Una vez que el aparato este completamente frío, retire las ollas de acero inoxidable para vaciarlas y lavarlas.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje el aparato sin supervisión mientras esté operando.

- La unidad estará muy CALIENTE. Siempre utilice agarraderas o guantes al cocinar con este aparato.
- Aun cuando este APAGADO y desconectado, la parte superior de la base de la PARRILLA DE TRES QUEMADORES TIPO BUFFET permanecerá caliente por algún tiempo después de utilizarse; permita que la unidad se enfríe antes de lavarse o guardarse.
- NUNCA utilice un estropajo o esponjas y trapos abrasivos sobre esta unidad, ya que pueden rayar el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor cuide su PARRILLA DE TRES QUEMADORES TIPO BUFFET siguiendo estas sencillas instrucciones:

- Coloque todos los termostatos en la posición de APAGADO.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Permita que la unidad se enfríe por completo.
- Una vez que la unidad este completamente fría, retire todas las tapas y las ollas de acero inoxidable.
- Lave las ollas de acero inoxidable y las tapas con agua tibia enjabonada. Escurra y seque.
- Limpie la superficie de la base de la parrilla con un trapo húmedo, no abrasivo, y seque.
- Para prolongar la vida de su aparato, nunca coloque objetos que no sean los alimentos, sobre la superficie de la parrilla o en las ollas de acero inoxidable y nunca utilice una cuchara de metal para mover o servir los alimentos.
- Nunca coloque el aparato en la lava vajillas, ni lo sumerja en agua. Mantenga siempre el cable alejado del agua.

¡Así de simple!

RECETAS

Utilice sus ingredientes favoritos para crear una variedad de deliciosas comidas utilizando la PARRILLA DE TRES QUEMADORES TIPO BUFFET. Se pueden cocinar platos principales, postres y guarniciones al mismo tiempo, ahorrando tiempo y esfuerzo en la cocina.

La variedad de alimentos y comidas que se pueden cocinar con la PARRILLA DE TRES QUEMADORES TIPO BUFFET es interminable. ¡Prepare estofados, aperitivos, postres y más!

¡Sea creativo y DISFRUTE su PARRILLA DE TRES QUEMADORES TIPO BUFFET!

DIP DE QUESO Y ALCACHOFA

- 8-oz. de Queso Mozzarella Rallado
- ½ Taza de Queso Parmesano Rallado
- ½ Taza de Mayonesa
- ½ Taza (aprox. 4-oz.) de Corazones de Alcachofa, escurridos y picados
- 1 Cda. Cebolla picada, opcional
- Cebollina picada, opcional

Mezcle los ingredientes en la olla. Hornee con el horno precalentado a 350° por 20-30 minutos o sobre la parrilla a temperatura media-alta por aproximádamente 1 hora.

Coloque la cebollina si lo desea.

Sirva con trozos de zanahoria, pimiento, cubos de pan tostado o galletas.

ALBÓNDIGAS BBQ

- 2 Libras de Carne Molida de Res
- 2 Cdas. de Salsa Inglesa
- ⅔ de Taza de Leche Evaporada
- 1 Sobre de Cebolla Seca Mezcla para Sopa

SALSA:

- 2 Tazas de Salsa de Tomate
- ¾ Taza de Azúcar Morena, empacada
- 1 Cda. de Salsa Inglesa

Mezcle la carne de res, las 2 cucharadas de salsa Inglesa, la leche evaporada y la mezcla para sopa. Forme bolas del tamaño de una nuez.

Asar a unas 4 pulgadas de la parrilla por 12 minutos, o hasta que las albóndigas estén asadas y cocinadas completamente, volteándolas frecuentemente para evitar que se quemen.

Mezcle los ingredientes para la salsa y deje que hiervan; deje reposar por 10 minutos.

Agregue las albóndigas a la olla y bañe con la salsa. Coloque la olla sobre la parrilla y mantenga a temperatura baja.

Prepara aproximádamente 50 albóndigas.

DIP DE QUESO CON CHILE

- 1 Cda. de Aceite Vegetal
- ½ Taza de Cebolla picada
- 2 Latas (4-oz. cada una) de Chiles Verdes picados
- 1 Lata (14.5-oz.) Tomates Asados Estilo Mexicano
- 1 Libra de Queso Preparado Pasteurizado, rayado o en cubos

Caliente el aceite en la sartén, saltee la cebolla hasta que se suavice.

Agregue los chiles y tomates; deje que hiervan. Agregue el queso.

Agregue la mezcla en las ollas y coloque sobre la parrilla.

Caliente a temperatura media-alta por 2 horas.

Sirva con totopos.

JAMBALAYA

- 1 Libra de Pollo Deshuesado, en cubos
- 10-oz. de Salchicha de Andouille, rebanada
- ½ Taza de Cebolla Blanca, picada
- 1 Pimiento Verde, picado
- 1 Lata (28-oz.) de Tomates Asados
- 1 Taza de Caldo de Pollo
- ¼ Taza de Agua
- ¼ Taza de Vinagre de Vino Blanco
- 2 Cda. Orégano
- 2 Cda. Perejil
- 2 Cda. Sazonador de Cajun
- 1 Cda. Chile Rojo
- 1 Libra de Camarón, cocido
- 2 Tazas de Arroz Blanco de Grano Largo, cocido

En la olla combine el pollo, salchicha, cebolla, y pimiento verde.

Agregue los tomates, caldo de pollo, agua, vinagre, oregano, perejil, sazonador de Cajun y el chile rojo. Remueva.

Cubra y cocine a temperatura media de 6 a 8 horas, o a temperatura alta de 3 a 4 horas.

Aproximádamente de 30 a 45 minutos antes de servirse, agregue el camarón cocido y el arroz cocido; caliente completamente y revuelva bien.

ESPAÑOL

ALITAS DE POLLO TERIYAKI

- 3 Libras de Alitas de Pollo (aproximádamente 16 alitas)
- 1 Cebolla Grande, picada
- 1 Taza de Salsa de Soya
- 1 Taza de Azúcar Morena
- 2 Cdas. De Jengibre Rayado
- 2 Dientes de Ajo, picados
- ¼ Taza de Sherry Seco

Lave las alitas de pollo; séquelas. Corte y tire las puntas de las alitas luego corte cada alita por la union para hacer dos secciones.

Rocíe las alitas con sal y pimienta; coloque las alitas en una parrilla ligeramente aceitada. Asar a una distancia de aproximádamente 4 pulgadas retiradas del fuego por 10 minutos de cada lado o hasta que las alitas de pollo estén bien cocidas. Transfiera las alitas de pollo a la olla.

En un tazón, combine la cebolla picada, la salsa de soya, el azúcar morena, el jengibre, el ajo y el sherry. Mezcle bien.

Bañe las alitas de pollo con la salsa. Cubra y cocine a temperatura media-baja por 4 a 5 horas o a temperatura media-alta por 2 a 21/2 horas. Mueva las alitas una vez al estar a la mitad de cocimiento.

Sirva directamente de la parrilla a fuego lento, manteniendo la temperatura baja.

Prepara aproximádamente 32 piezas.

SOPA DE PAPA Y CEBOLLIN AL QUESO

- 4 Papas Largas, peladas y rebanadas
- 4 Tazas de Caldo de Pollo, o más si se necesita
- 1 Diente de Ajo Grande
- 1 Taza de Queso Cheddar Rayado, o una mezcla de Cheddar y Gouda ahumado
- ¼ Taza de Cebollines Frescos, picados
- Sal y Pimienta Negra recién molida
- 1 Taza de Crema Entera, Media-Media, o Crema Ácida, opcional
- ¼ Taza de Migas de Queso Cheddar, como adorno

Coloque las papas y una taza del caldo en la olla. Cubra y cocine a temperatura media-alta por 2 horas, o hasta que las papas estén suaves.

Transfiera $^{2}/_{3}$ de las papas a un procesador de alimentos o licuadora, junto con los líquidos de la cocción. Agregue el ajo. Licue hasta obtener la consistencia deseada (la licuadora producirá una textura sin grumos, un procesador de alimentos una consistencia mas gruesa).

Regrese el pure de papa a la olla y revuelva con el queso rayado, el resto de los $^{2}/_{3}$ de taza de caldo de pollo y cebollín. Cubra y cocine a temperatura media-baja por 30 minutos, o hasta que la sopa esté bien caliente. Agregue más caldo o agua si la sopa está muy espesa. Machuque las rebanadas de papa con un tenedor hasta lograr la textura que desee. Sazone con sal y pimienta. Mezcle con la crema antes de servir.

Sirva en tazones para sopa y rocíe con las migas de queso. Consúmase inmediatamente.

FILETE DE RES STROGANOFF

- 3 Libras de Filete de Res, ½ pulgada de grosor
- ½ Taza de Harina
- 2 Cdas. de Sal
- ⅛ Cda. de Pimienta
- ½ Cda. Mostaza Seca
- 2 Cebollas Medianas, finamente rebanadas y separadas en aros
- 2 Latas (4-oz. cada una) de Champiñones Rebanados, escurridos (u 8-oz. Champiñones frescos rebanados)
- 1 Lata (10.5-oz.) de Caldo de Res Condensado
- 2 a 4 Cdas. Vino Blanco Seco, opcional
- 1½ Taza de Crema Ácida
- ¼ Taza de Harina

Recorte todo el exceso de grasa del filete y córtelo en tiras de 3 pulgadas y ½-pulgada de grueso.

Combine ½ taza de harina, sal, pimienta y la mostaza seca; revuélvalo con las tiras de filete hasta cubrirlas completamente. Coloque las tiras de filete en la olla; añada los aros de cebolla y los champiñones.

Agregue el caldo de res y el vino; mezcle bien. Cubra y cocine a temperatura media-baja por 8-10 horas.

Antes de servir, combine la crema ácida con ¼ de harina; revuelva en la olla.

Sirva con arroz recién cocido o pasta.

RELLENO Y POLLO ESTILO CASERO

- ½ Lata (10.5-oz.) de Sopa de Crema de Pollo con Hierbas
- ½ Lata (10.5-oz.) de Sopa de Crema de Apio
- ¼ Taza de Vino Blanco Seco o Caldo de Pollo
- ½ Cda. Perejil Seco
- ½ Cda. Tomillo Seco
- ¼ Cda. Sal
- Pizca de Pimienta Negra
- 3 a 4 Pechugas de Pollo sin Piel y en mitades
- 1 a 1½ Tazas de Migas Sazonadas para Rellenar (aprox. 6-oz.)
- 2 Cdas. Mantequilla, derretida

En un tazón mediano, combine las sopas, vino o caldo, perejil, tomillo, sal, y pimienta.

Lave el pollo y séquelo.

Engrase la olla ligeramente. Rocíe aproximádamente 1/2 de taza de las migas para rellenar en la parte inferior de la olla y vierta aproximádamente 1/2 cda. de la mantequilla.

Coloque la mitad del pollo, luego la otra mitad de las migas para rellenar sobrantes. Vierta lo que queda de mantequilla y bañe con la mitad de la mezcla de sopa.

Repita el procedimiento con la otra mitad del pollo, migas para rellenar, mantequilla, y la mezcla de sopa.

Cubra y cocine a temperatura media de 5 a 7 horas, o hasta que el pollo esté completamente cocido.

ESPAÑOL

ESTOFADO DE RES

- ¼ Taza de Harina
- ½ Cda. Sal Kosher
- ½ Cda. Pimienta Negra Molida
- 1 Cda. Polvo de Cebolla
- ½ Cda. Polvo de Ajo
- 1 Libra Carne de Res para Estofado, cortada en trozos de 1 pulgada
- 1½ Taza de Papas, peladas y en cubos, cortadas en piezas de 1 pulgada
- ¾ Taza de Zanahoria, en cubos
- 1½ Taza de Caldo de Res
- ½ Cda. Salsa Inglesa
- 1 Hoja de Laurel

Mezcle la harina, sal kosher, pimienta negra, polvo de cebolla, y polvo de ajo, dentro de una bolsa de plástico.

Agregue los trozos de carne de res, y cúbralos bien.

Coloque la carne ya cubierta dentro de una olla de cerámica de lenta cocción.

Agregue las papas y zanahorias.

Mezcle el caldo de res y la salsa inglesa, y vacíelo sobre los vegetales.

Agregue la hoja de laurel y cúbralo.

Cocine a fuego lento por 6 horas.

Una vez cocido, retire la hoja de laurel y revuelva para combinar la carne con los vegetales.

CARNE A LA OLLA

- 1 Lata de Sopa de Crema de Champiñones Condensada
- ½-oz. Mezcla de Sopa de Cebolla Seca
- ¾ Taza de Agua
- 2 Libras de Carne para Asar
- Pimienta Entera, al gusto

En una olla de cerámica de lenta cocción, combine la sopa de crema de champiñones, mezcla de sopa de cebolla seca y agua.

Coloque la carne para asar en la olla de cerámica de lenta cocción y revuelva hasta que quede bien cubierta con la mezcla de sopa. Sazone con pimienta.

Cocine a temperatura alta de 3 a 4 horas o a temperatura media de 8 a 9 horas.

Sirve: 6 Porciones

PASTEL DE MANZANA

- ½ Taza de Harina
- ¼ Taza Azúcar Morena Ligera
- ¼ Taza de Azúcar Blanca
- ¼ Cda. Canela Molida
- 1/8 Cda. Nuez Moscada Molida
- Pequeña pizca de sal
- ¼ Taza de Mantequilla, cortada en pedazos
- ½ Taza de Nueces Molidas
- 2 Cdas. más 2 Cdtas. De Azúcar Blanca, al gusto
- 1½ Cda. Harina de Maíz
- ¼ Cda. Jengibre Molido
- ¼ Cda. Canela Molida
- 3 Tazas de Manzanas, peladas, descorazonadas y en trozos
- 1 Cda. Jugo de Limón

Mezcle la harina, azúcar morena, la taza de azúcar blanca, la cucharadita de canela, nuez moscada, y sal, en un tazón.

Combine la mantequilla con la mezcla de harina con los dedos o con un tenedor hasta formar grumos gruesos. Mezcle con las nueces picadas y apártelo.

En un tazón por separado, bata lo que queda de azúcar, la harina de maíz, jengibre y la cucharadita de canela.

Coloque las manzanas a cocer lentamente. Vierta la mezcla de harina de maíz; agregue el jugo de limón.

Espolvoree las migas de nuez picada encima de la mezcla.

Cubra y cocine a temperatura alta de 1 a 2 horas o a temperatura media de 3 a 4 horas, hasta que las manzanas estén suaves. Descubra parcialmente la olla para permitir que la cubierta se endurezca, aproximádamente por 1/2 hora.

Sirve: 4 Porciones

PUDÍN DE ARROZ

- ½ Taza de Arroz, Blanco, sin cocer y de grano corto
- ½ Taza de Azúcar Blanca
- 12-oz. Leche Evaporada
- 1 Cda. Vainilla
- 1 Raja de Canela
- 1 Cda. Nuez Moscada En Polvo

Coloque todos los ingredientes (arroz, azúcar, leche evaporada, vainilla, raja de canela, y nuez moscada) en una olla de cerámica para cocinar.

Cubra, y cocine a temperatura media por 2 horas, remueva cada 30 minutos.

Agregue otra ½ taza de agua o leche y cocina a temperatura alta por una hora adicional.

Retira la raja de canela y sirva caliente.

Sirve: 4 Porciones

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

PARRILLA DE TRES QUEMADORES TIPO BUFFET / TDO150SS

Si tiene alguna pregunta, por favor contáctenos por email o en los números de servicio al cliente listados debajo entre las 8:00 AM y las 5:00 PM, de Lunes a Viernes, Tiempo del Centro.

Distribuida por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaelectrics.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com. Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea estas instrucciones cuidadosamente. El no cumplir con estas instrucciones, los daños causados por piezas de repuesto inapropiadas, abuso o mal uso, anularán este compromiso con usted y de todas las otras garantías expresas.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaelectrics.com.

Síganos en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Faire une fête tous les jours! Visiter le site Web
www.nostalgiaelectrics.com pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.

Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.



Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:
120 volts, 60 Hz, 500 watts x 3, homologué par ETL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. NE JAMAIS faire cuire autre chose que ce qui est prévu dans les marmites en céramique.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE PAS placer l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de portée des enfants.
9. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les enfants ou les personnes atteintes d'un déficit cognitif, laissés sans surveillance.
11. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin que vous vous assuriez qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES



Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS toucher aux surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des boutons.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. Pour se protéger contre le risque de secousse électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. NE PAS faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise, lorsque l'appareil fait défaut ou après qu'il aura tombé ou été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus près pour révision ou à un atelier de réparation pour un réglage électrique ou mécanique.
6. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux qui sont fournis avec l'appareil. Ils pourront causer des blessures.
7. Lorsqu'un accessoire est utilisé par des enfants ou à leur proximité, la surveillance des adultes est recommandée.
8. NE PAS placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à sa proximité ou dans un four chaud.
9. NE PAS surcharger la prise murale ou les rallonges, car ceci peut provoquer un risque d'incendie ou d'électrisation.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles énoncées dans le Manuel d'utilisation accompagnant cet appareil.
11. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est

utilisé ou branché dans une prise de courant.

12. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de retirer les pièces pour le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
13. Un cordon d'alimentation court est prévu pour diminuer le risque d'emmêlement ou de trébuchement que peut provoquer un cordon d'alimentation plus long.
14. N'utiliser aucune rallonge avec le présent appareil.
15. Faire preuve de prudence au moment de déplacer l'appareil avec des aliments chauds à l'intérieur.
16. Au moment de l'utilisation de cet appareil, assurer un dégagement suffisant au-dessus et sur les côtés, permettant à l'air de circuler. Ne pas faire fonctionner cet appareil pendant qu'il est près des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des linges à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables ou qu'il leur touche.
17. Ne pas essayer de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer une exposition à des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toute réparation à un personnel qualifié.
18. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de mettre et de retirer les couvercles en verre.
19. NE PAS laisser le cordon pendre d'un bord de comptoir ou toucher à des surfaces chaudes.
20. Toujours utiliser des gants de cuisinier ou une manique au moment de l'utilisation de cet appareil, car il devient très chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

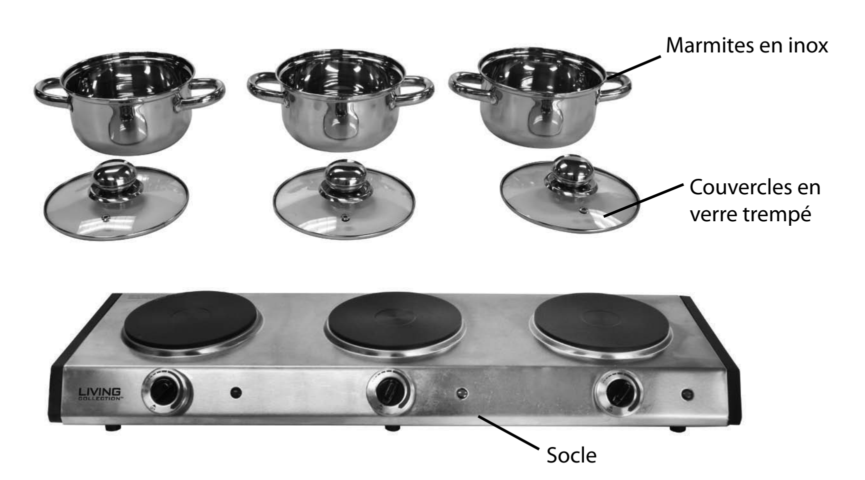
INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le BUFFET TRIPLE MARMITE EN INOX de Nostalgia Electrics! Les options de cuisson multiples de cet appareil polyvalent répondent aux besoins de tout hôte. Réchauffer et servir, cuire lentement les repas préférés de la famille ou utiliser les marmites pour la cuisson au four, puis les transférer directement sur le socle chauffant. La variété des repas qui peut être préparée à l'aide du BUFFET TRIPLE MARMITE EN INOX est pratiquement illimitée, ce qui en fait un élément incontournable pour tous les foyers modernes. Les trois marmites facilitent la préparation simultanée de plats d'accompagnement, de hors-d'œuvre et de desserts.

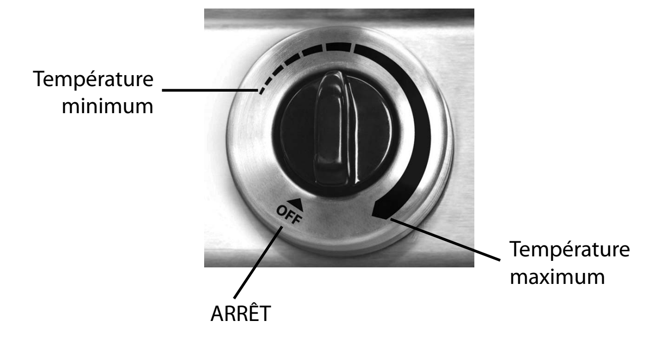
Les fonctionnalités comprennent :

- Trois marmites en inox de 1,4 L (1,5 pte) avec poignées rivetées.
- Couvercles en verre trempé transparent pour mieux voir les aliments.
- Trois boutons et poignées qui restent froids au toucher.
- Chaque marmite comporte son propre thermostat.
- Marmites allant au four.
- Cuire lentement et garder au chaud, puis servir.
- Conception en inox d'une élégance moderne.

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

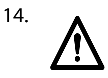


POSITIONS DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE



FRANÇAIS

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide, puis assécher.
2. Préparer les ingrédients pour les aliments à cuire. Voir la section Recettes pour des idées de repas.
3. Identifier une surface de niveau non glissante, propre, appropriée près d'une prise de courant.
4. Prévoir environ huit pouces d'espace tout autour de l'appareil.
5. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise.
6. Mettre les Marmites sur les ronds du Socle.
7. Ajouter les aliments aux Marmites, puis mettre les couvercles. NE PAS remplir les marmites plus qu'aux 2/3 d'aliments.
8. Ajuster les thermostats à la température de cuisson désirée.
9. Pour assurer une cuisson uniforme, ne pas soulever les Couvercles pendant les 2 premières heures de cuisson. Le fait de soulever fréquemment les couvercles fera échapper la chaleur et empêchera les aliments de cuire de façon appropriée.
10. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance.
11. Toujours porter des gants de cuisinier ou une manique au moment de l'utilisation du BUFFET TRIPLE MARMITE pour éviter les brûlures.
12. Le temps de cuisson varie en fonction du mets qui est préparé.
13. Les Marmites vont au four. Elles pourront être utilisées pour cuire les aliments au four. Une fois la cuisson complétée, utiliser des gants de cuisinier ou une manique pour transférer la ou les Marmite(s) au Socle. Garder la température au réglage le plus bas.
14.  Pour éviter de s'ébouillanter, soulever le Couvercle en verre de la Marmite soigneusement à l'aide de gants de cuisiniers ou d'une manique. Éloigner le Couvercle du visage ou des mains au moment de l'ouverture, puis laisser l'eau s'égoutter dans la marmite de cuisson amovible.
15. Retirer les aliments des Marmites en céramique à l'aide d'une cuillère en plastique ou en bois. N'utiliser AUCUN ustensile en métal, car il pourra égratigner ou endommager les marmites.
16. Garder les aliments au chaud en mettant les thermostats sur le réglage le plus bas.
17. Avant de débrancher l'appareil, s'assurer que les thermostats sont à la position OFF (arrêt) pour éviter les étincelles provenant de la prise de courant.
18. Une fois que l'appareil se sera complètement refroidi, retirer les Marmites en inox pour les vider et les nettoyer.

CONSEILS PRATIQUES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.

- L'appareil sera très CHAUD. Toujours utiliser une manique ou des gants de cuisinier au moment de cuire à l'aide de cet appareil.
- Même si l'appareil est hors tension ou débranché, la surface supérieure du socle du BUFFET TRIPLE MARMITE pourra demeurer chaude quelque temps après la cuisson; laisser l'appareil refroidir avant le nettoyage et l'entretien.
- N'utiliser aucun tampon à récurer ou autre éponge ou chiffon abrasi(f)ve sur cet appareil, car ceci l'égratignera.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prendre soin du BUFFET TRIPLE MARMITE en suivant ces simples consignes et mesures de précaution :

- Mettre tous les thermostats à la position OFF (arrêt).
- Débrancher le cordon de la prise murale.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Une fois l'appareil complètement refroidi, retirer tous les Couvercles et les Marmites en inox.
- Nettoyer les Marmites en inox et les Couvercles à l'eau tiède savonneuse. Rincer, puis assécher.
- Essuyer la surface du buffet et le Socle à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide, puis assécher.
- Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, ne jamais mettre des objets autres que les aliments sur la surface du buffet ou dans les Marmites en inox et ne jamais utiliser aucune cuillère en métal pour remuer ou servir les aliments.
- Ne jamais mettre l'appareil au lave-vaisselle; ne pas plonger dans l'eau. Toujours garder le cordon à l'écart de l'eau.

Rien n'est plus simple !

RECETTES

Utiliser les ingrédients de son choix pour créer une variété de repas délicieux à l'aide du BUFFET TRIPLE MARMITE. Les mets principaux, les plats d'accompagnement et les desserts peuvent être cuits simultanément pour épargner temps et efforts dans la cuisine.

La variété des repas et des aliments qui peuvent être cuits avec le BUFFET TRIPLE MARMITE est pratiquement illimitée. Faire des ragoûts, des entrées, des desserts et plus encore !

Laisser aller son imagination et profiter du BUFFET TRIPLE MARMITE !

TREMPETTE À L'ARTICHAUT ET AU FROMAGE

- 225 g (8 oz) de mozzarella, râpé
- 120 g (½ tasse) de parmesan, râpé
- 120 g (½ tasse) de mayonnaise
- 120 g (½ tasse) de cœur d'artichaut, égoutté et haché
- 1 c. à café d'oignon râpé, en option
- Oignon vert, en option

Mélanger les ingrédients dans une Marmite Cuire dans un four préchauffé à 350° entre 20 et 30 minutes ou sur le Socle à feu-moyen pendant environ 1 heure.

Saupoudrer avec de l'oignon vert, le cas échéant.

Servir avec des bâtonnets de carotte, de céleri, des cubes de pain croustillant ou des biscottes variées.

BOULETTES DE VIANDE À LA SAUCE BARBECUE

- 900 g (2 lb) de bœuf haché maigre
- 2 c. à café de sauce Worcestershire
- 160 g (2/3 tasse) de lait évaporé
- 1 enveloppe de mélange sec pour soupe à l'oignon

SAUCE :

- 480 mL (2 tasses) de sauce tomate
- 180 g (¾ tasse) de cassonade tassée
- 1 c. à table de sauce Worcestershire

Mélanger le bœuf, 2 c. à café de sauce Worcestershire, le lait évaporé et le mélange sec pour soupe. Façonner des boulettes de la grosseur d'une noisette.

Griller à 10 cm (4 po) du gril pendant 12 minutes ou jusqu'à ce que les boulettes soient dorées et bien cuites, en les retournant fréquemment pour éviter qu'elles brûlent.

Mélanger les ingrédients de la sauce et porter à ébullition; laisser mijoter pendant 10 minutes.

Ajouter les boulettes à la Marmite et napper de sauce. Placer la Marmite sur le socle, puis régler la température sur feu doux.

Fait quelque 50 boulettes de viande.

TREMPETTE AU FROMAGE ET AU PIMENT DU CHILI

- 1 c. à table d'huile végétale
- 120 g (½ tasse) d'oignon, haché
- 2 boîtes (110 g/4 oz chacune) de piment vert du Chili doux en conserve, haché
- 1 boite de tomate (410 g/14,5 oz) de style mexicain en conserve, étuvée
- 450 g (1 lb) de fromage de lait pasteurisé, râpé ou coupé en cubes

Faire suer les oignons dans une poêle avec l'huile jusqu'à tendreté.

Ajouter les piments du Chili et les tomates; porter à ébullition. Ajouter le fromage.

Verser le mélange dans les Marmites, puis placer sur le Socle. Cuire à feu moyen doux pendant 2 heures.

Servir avec les croustilles de maïs

JAMBALAYA

- 450 g (1 livre) de poitrine de poulet désossé, coupé en cubes
- 280 g (10 oz) de saucisse Andouille, coupée en tranches
- 120 g (½ tasse) d'oignon blanc, haché
- 1 poivron vert, haché
- 1 boîte (790 g/28 oz) de tomate en conserve, étuvée
- 240 mL (1 tasse) de bouillon de poulet
- 60 mL (¼ tasse) d'eau
- 60 mL (¼ tasse) de vinaigre de vin blanc
- 2 c. à café d'origan
- 2 c. à café de persil
- 2 c. à café d'assaisonnement cajun
- 1 c. à café de poivre de Cayenne
- 450 g (1 lb) de crevette, cuite
- 480 g (2 tasses) de riz blanc à grains longs, cuit

Dans une marmite, mélanger le poulet, la saucisse, l'oignon et le poivron.

Ajouter les tomates, le bouillon de poulet, l'eau, le vinaigre, l'origan, le persil, l'assaisonnement cajun et le poivre de Cayenne. Remuer.

Couvrir et cuire à feu moyen de 6 à 8 heures ou à feu vif de 3 à 4 heures.

Environ 30 à 45 minutes avant de servir, ajouter les crevettes cuites et le riz cuit chaud; faire chauffer complètement et bien remuer.

AILES DE POULET À LA SAUCE TERIYAKI

- 1,3 kg (3 lb) d'aile de poulet (environ 16 ailes)
- 1 gros oignon, haché
- 240 mL (1 tasse) de sauce de soja
- 240 g (1 tasse) de cassonade
- 2 c. à café de gingembre moulu
- 2 gousses d'ail, émincé
- 60 g (¼ tasse) de sherry sec

Rincer les ailes de poulet; assécher en les tapotant. Couper et jeter la pointe des ailes, puis couper chaque aile à l'articulation pour faire deux sections.

Saupoudrer les morceaux d'aile avec le sel et le poivre; placer les ailes sur une lèchefrite huilée. Griller à environ 10 cm (4 po) du gril pendant 10 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les ailes de poulet soient bien dorées. Transférer les ailes de poulet à une Marmite.

Dans un bol, mélanger l'oignon haché, la sauce de soja, la cassonade, le gingembre, l'ail et le sherry. Bien mélanger.

Verser la sauce sur les ailes de poulet. Couvrir et cuire à feu moyen-doux pendant 4 à 5 heures ou à feu moyen vif pendant 2 à 2 ½ heures. Remuer une fois les ailes à mi-cuisson.

Servir directement de la mijoteuse, en maintenant les ailes à basse température.

Fait environ 32 morceaux.

SOUPE À LA POMME DE TERRE, À LA CIBOULETTE ET AU FROMAGE

- 4 grosses pommes de terre, pelées et tranchées
- 960 mL (4 tasses) de bouillon de poulet, et un peu plus, le cas échéant
- 1 grosse gousse d'ail
- 240 g (1 tasse) de cheddar fort ou de mélange de cheddar fort et de gouda
- 60 g (¼ tasse) de ciboulette, hachée
- Sel et poivre, fraîchement concassé
- 240 mL (1 tasse) de crème grasse moitié-moitié ou sure, en option
- 60 g (¼ tasse) de cheddar fort émietté, comme garniture

Mettre les pommes de terre et 240 ml (1 tasse) de bouillon dans une Marmite. Couvrir et cuire à feu moyen vif pendant 2 heures ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Transférer les ²/₃ des pommes de terre à un robot culinaire ou à un mélangeur, ainsi que le jus de cuisson. Ajouter l'ail. Mélanger jusqu'à obtenir la consistance désirée (un mélangeur donnera une texture plus lisse, un robot culinaire une consistance plus grossière).

Retourner la purée de pommes de terre à la Marmite, puis incorporer le fromage râpé, les 160 mL (²/₃ tasse) de bouillon qui restent et la ciboulette. Couvrir et cuire à feu moyen doux pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la soupe soit bien chauffée. Ajouter le reste de bouillon ou d'eau si la soupe est trop épaisse. Écraser les tranches de pommes de terre entières à l'aide d'une fourchette pour obtenir la texture désirée. Assaisonner avec du sel et du poivre. Ajouter la crème avant de servir.

Verser dans les bols à soupe, puis saupoudrer avec le fromage émietté. Servir immédiatement.

BŒUF STROGANOFF

- 1,3 kg (3 lb) de bœuf de ronde, 1,25 cm (½ po) d'épaisseur
- 120 g (½ tasse) de farine
- 2 c. à café de sel
- 1/8 c. à café de poivre
- ½ c. à café de moutarde sèche
- 2 oignons moyens, tranchés finement et séparés en rondelles
- 2 boîtes (110 g/4 oz, chacune) de champignons en tranches, égouttés (ou 220 g/8 oz) de champignons frais, coupés en tranches)
- 1 boite de condensé de bœuf (300 g/10,5 oz) en conserve
- 2 à 4 c. à table de vin blanc sec, en option
- 360 mL (1 ½ tasse) de crème sure
- 60 g (¼ tasse) de farine

Enlever le gras du bœuf, puis le couper en lamelles d'environ 7,5 cm (3 po) de longueur et 1,25 cm (½ po) de largeur.

Mélanger les 120 g (½ tasse) de farine, le sel, le poivre et la moutarde sèche; y incorporer les lamelles de bœuf pour bien les enrober. Mettre les lamelles de bœuf enrobées dans la Marmite; y incorporer les rondelles d'oignon et les champignons.

Ajouter le bouillon de bœuf et le vin; bien mélanger. Couvrir la marmite et laisser cuire à feu moyen doux de 8 à 10 heures.

Avant de servir, mélanger la crème sure et les 60 g (¼ tasse) de farine; incorporer à la Marmite.

Servir avec du riz cuit ou des nouilles chaud(es).

RAGOÛT DE BŒUF

- 60 g (¼ tasse) de farine tout-usage
- ½ c. à café de sel cacher
- ½ c. à café de poivre noir, moulu
- 1 c. à café de poudre d'oignon
- ½ c. à café de poudre d'ail
- 450 g (1 livre) de bœuf à ragoût, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)
- 360 g (1 ½ tasse) de pommes de terre, pelées et coupées en dés, en morceaux de 2,5 cm (1 pouce) chacun
- 180 g (¾ tasse) de carotte, coupée en dés
- 360 mL (1 ½ tasse) de bouillon de bœuf
- ½ c. à café de sauce Worcestershire
- 1 feuille de laurier

Mélanger la farine, le sel casher, le poivre noir, la poudre d'oignon et la poudre d'ail dans un grand sac en plastique.

Ajouter les morceaux de bœuf à ragoût, bien les recouvrir.

Mettre la viande dans la cocotte mijoteuse en céramique.

Recouvrir la viande de pommes de terre et de carottes.

Mélanger le bouillon de bœuf avec la sauce Worcestershire, puis verser sur les pommes de terre.

Recouvrir d'une feuille de laurier, puis mettre le couvercle.

Cuire à feu moyen pendant 6 heures.

Une fois la cuisson terminée, retirer la feuille de laurier, puis remuer pour mélanger la viande et les légumes.

BŒUF BRAISÉ

- 1 boîte de condensé de champignons en conserve
- 1 emballage (14 g/½ oz) de mélange sec pour soupe à l'oignon
- 180 mL (¾ tasse) d'eau
- 900 g (2 livres) de bœuf à braiser
- Poivre concassé, au goût

Dans une cocotte mijoteuse en céramique, mélanger le condensé de champignons, le mélange pour soupe à l'oignon sec et l'eau.

Mettre le bœuf à braiser dans la cocotte mijoteuse en céramique jusqu'à ce qu'il soit recouvert du mélange pour soupe. Assaisonner avec du poivre.

Cuire à feu vif de 3 à 4 heures ou à feu moyen de 8 à 9 heures.

Rendement : 6 portions

TOURTRE AUX POMMES

- 120 g (½ tasse) de farine tout-usage
- 60 g (¼ tasse) de cassonade
- 60 g (¼ tasse) de sucre blanc
- ¼ c. à café de cannelle moulue
- 1/8 c. à café de muscade moulue
- Petite pincée de sel
- 60 g (¼ tasse) de beurre, coupé en morceaux
- 120 g (½ tasse) de noix, hachées
- 2 c. à table et 2 c. à café de sucre blanc, ou au goût
- 1 ½ c. à café de fécule de maïs
- ¼ c. à café de gingembre moulu
- ¼ c. à café de cannelle moulue
- 720 g (3 tasses) de pomme, pelée, évidée et hachée
- 1 c. à table de jus de citron

Mélanger la farine, la cassonade, 60 g (¼ tasse) de sucre blanc, ¼ c. à café de cannelle, la muscade et le sel dans un bol.

Incorporer le beurre au mélange de farine à l'aide des doigts ou d'une fourchette jusqu'à ce qu'une chapelure grossière prenne forme. Incorporer les noix, puis réserver.

Dans un autre bol, mélanger au fouet le reste de sucre, la fécule de maïs, le gingembre, la cannelle et ¼ cuillère à café de cannelle.

Mettre les pommes dans une cocotte mijoteuse. Incorporer le mélange de fécule de maïs; incorporer le jus de citron.

Saupoudrer la garniture de miettes de noix sur le dessus.

Couvrir et faire cuire à feu vif de 1 à 2 heure(s) ou à feu moyen de 3 à 4 heures, jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Retirer partiellement le couvercle de la cocotte mijoteuse pour laisser la garniture durcir, une demi-heure environ.

Rendement : 4 portions

POUDING AU RIZ

- 120 g (½ tasse) de riz blanc à grains longs, cuit
- 120 g (½ tasse) de sucre blanc
- 340 mL (12 oz) de lait évaporé
- 1 c. à café de vanille
- 1 bâtonnet de cannelle
- 1 c. à café de muscade moulue

Mettre tous les ingrédients (le riz, le sucre, le lait évaporé, la vanille, le bâtonnet de cannelle et la muscade) dans une cocotte mijoteuse en céramique.

Couvrir la marmite et laisser cuire à feu moyen pendant 2 heures, en remuant toutes les 30 minutes.

Ajouter un autre 120 mL (½ tasse) d'eau ou de lait, puis laisser cuire à feu vif pendant 1 heure supplémentaire.

Retirer le bâtonnet de cannelle, puis servir chaud.

Rendement : 4 portions

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

BUFFET TRIPLE MARMITE / TDO150SS

Si vous avez des questions, veuillez communiquer par courriel ou par téléphone avec le service à la clientèle à l'adresse ou au numéro ci-dessous entre 08 h et 17 h, du lundi au vendredi, heure normale du Centre (HNC).

Distribué par :

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com. Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour des renseignements supplémentaires, visiter le site Web www.nostalgiaelectrics.com.

Dites « J'aime » sur Facebook à www.facebook.com/NostalgiaElectrics.